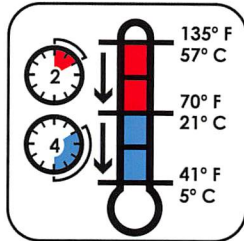


Cool Food Fast for Food Safety!

Enfríe las comidas rápidamente para no dejar crecer la bacteria



Step 1 - Cool hot food to 70°F within 2 hours

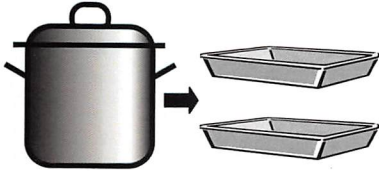
Enfríe comida a 70°F dentro de 2 horas

Step 2 - Cool food from 70°F to 41°F within 4 hours

Enfríe comida desde 70°F hasta 41°F dentro de 4 horas

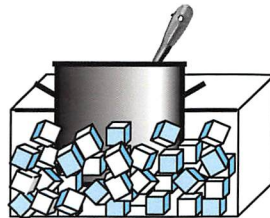
Hot food should be 41°F or colder within 6 hours!

Comidas calientes deben ser enfriadas hasta 41° F o menos dentro de 6 horas



Divide large containers into shallow pans,
uncovered or loosely covered

*Divida grandes contenedores en recipientes
de poca profundidad, descubierto
o cubierto sueltamente*



Ice bath with frequent stirring
*Use un baño de hielo y revuelva la
comida frecuentemente*



Use an ice paddle or add ice as
an ingredient

*Use una paleta de hielo o use
hielo como un ingrediente*



Cut food into smaller pieces

*Corte los alimentos
en trozos pequeños*

Richmond County Health Department Environmental Health Section

www.richmondnc.com/166/Environmental-Health